

## CARTA DE HAMACAS - HAMMOCK MENU

# Entrantes

## Starters



### Pérgola picnic 29

Hummus especiado, guacamole, baba ganoush, crema de queso y pesto, totopos, crudités y chips de kale

Hummus with spices, guacamole, baba ganoush, cheese and pesto cream, totopos, crudités and kale chips



### Ensalada César 24

Lechuga, pollo, queso parmesano, salsa César y costrones

Caesar salad

Lettuce, chicken, parmesan cheese, Caesar dressing and croutons



### Poke vegano 23

Colirroz, garbanzos, edamame

con boniato crujiente, aguacate y salsa de tofu

Vegan poke

Cauliflower rice, chickpeas, edamame with crunchy sweet potatoes, avocado and tofu sauce

# Pizzas



### Masa de pizza crujiente 26

con tomates confitados, albahaca y mozzarella fresca

Crunchy pizza dough

with tomato confit, basil and fresh mozzarella



### Masa de pizza crujiente 30

con pulled pork, cebolla caramelizada, rúcula y huevo a baja temperatura

Crunchy pizza dough

with pulled pork, caramelized onion, rocket leaves and low temperature cooked eggs

local vegano sostenible lácteos gluten   
vegan sustainable lactose

Precios en Euros, IVA incluido · Prices in Euros, VAT included



# Platos Principales

## Main Courses



### Sándwich club Pérgola 28

Pastrami, mayonesa trufada, rúcula, tomate y queso Monterey Jack

Pergola club sandwich

Pastrami, truffle mayonnaise, rocket leaves, tomatoes and Monterey Jack cheese



### Perrito caliente vegano 25

Pan de aguacate y semillas de chía, salchicha vegana, mostaza de mango y cebolla crujiente

Vegan hotdog

Avocado bread with chia seeds, plant-based sausage, mango mustard and crispy onion



### Hamburguesa de picaña 29

Pan brioche, carne de buey, mayonesa de curry y crema de queso cheddar

Picanha hamburger

Brioche bread, beef, curry mayonnaise and cheddar sauce



### Hamburguesa vegana 25

Pan de semillas, hamburguesa vegetal, tomate, cebolla caramelizada y queso vegano

Vegan hamburger

Seed bread, plant-based burger, tomatoes, caramelized onions and vegan cheese



### Burrito de cochinita pibil 23

Cochinita pibil burrito

local vegano   
vegan

sostenible   
sustainable

lácteos   
lactose

gluten

Precios en Euros, IVA incluido · Prices in Euros, VAT included





# Platos Principales

## Main Courses

 **Brocheta de pollo al curry thai** 24  
Thai curry chicken skewers

  **Tacos de yuca** 22  
Jackfruit tacos

  **Se incluye una guarnición con el plato principal**  
**Patatas fritas, boniato o yuca frita**  
One side dish is included with a main course  
Fried potatoes, sweet potatoes or fried yuca  
**Guarnición extra - Extra side dish** 8

## Super bowls

### Super bowls

**Açaí bowl** 25  
**Acai, fresas, frambuesas y leche de avena**  
Açaí, strawberries, raspberries and oat milk

**Blue bowl** 25  
**Plátano, mango, leche de coco, semillas de chía y espirulina azul**  
Banana, mango, coconut milk, chia seeds and blue spirulina

**Pitaya bowl** 25  
**Pitahaya, plátano, dátiles y leche de almendras**  
Pitaya, banana, dates and almond milk

---

local  **vegano**  **sostenible**  **lácteos**  **gluten**   
vegan      sustainable      lactose

Precios en Euros, IVA incluido · Prices in Euros, VAT included



# Postres

## Desserts

### Surtido de helados artesanos 12,5

Assortment of artisan ice creams

Helados veganos disponibles - Vegan ice creams available



### Tarta cremosa de chocolate 13

Con helado de cookies

Creamy chocolate cake

With cookie ice cream



### Brownie vegano 13

De aguacate y cacao

Vegan brownie

With avocado and cocoa



### Brownie de chocolate blanco y frambuesa 13

Con helado de vainilla

White chocolate brownie and raspberry

With vanilla ice cream

**Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible**

We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions

# Panes

## Bread Selection

4,5

**Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algatocín (Ronda) de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y larga fermentaciones.**

Our artisanal bread selection is baked daily in the village of Algatocin (Ronda area). Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.



Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos. Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre (prevención de los parasitosis por Anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Kindly let us know should you need any information about food allergens. Please be informed that the fish products affected by Royal Decree 1420/2006, of 1st December (prevention of parasitic diseases by Anisakis), served in this restaurant have been frozen as per regulation.

local vegano sostenible lácteos gluten

Precios en Euros, IVA incluido · Prices in Euros, VAT included

